



Vol.47

バリアフリームーブメント

“いざ”じゃないとき知る知識！
“いざ”というとき引き出す知識！

バリアフリーな社会を生きるため、
必要なことを先取りしよう！

今回のテーマ 新生活にも役立つ キッチングッズ

既存の製品をより多くの人が使いやすいようにしてあげるモノ、今まで使いにくかったものを使いやすくするためのモノ等、これからどんどん増えてくるバリアフリー化された製品や情報を紹介しているこのコーナー。
今回は、「新生活に役立つ」見やすい・扱いやすいキッチングッズ」を紹介する。(森川 美和)

私たちの生活には印刷物や電子メールなど、白地に黒い文字のものが多い。弱視の方をはじめ、白点障や高眼圧などの方にとってはとても見づらい状態である。
その中で、年輪と共に「コントラスト」のほうきで掃除するものは、見えにくいものが多いが、指輪やアクセサリーなど、黒い文字を使用している人も多い。

「黒いまな板」でもっと使いやすく 「日本点字図書館オリジナル クッキングボード」

まな板といえば、カラフルな花柄や果物のイラストや写真を用いたもの、木の素材を生かしたものの、白やガラス素材の透明なもの、といったデザインのものなどが店頭で見受けられます。
前記のまな板だと、カットすると透明に近くなるイカや大根、カブ、そして白い素材の豆腐など分かりづらくない。



写真1：
日本点字図書館オリジナルクッキングボード
販売価格：1,260円（税込み）
サイズ：(約)縦300mm×横210mm×高さ2mm
原料樹脂：オレフィン系エラストマー

また、まな板の上において調理器具とのコントラストもわかりにくいいため、調理の度にストレスがたまってしまっています。
そんな調理の際に起こるストレスを解消するため、京セラ(株)(東京・京都)は「(社福)日本点字図書館と連

携して、黒いまな板の「オリジナルクッキングボード」を発売し、食材や周辺調理器具とのコントラストをはっきりさせた。
また本ボードは薄型で軽

いため、食材の色に合わせ今お使いのまな板にせて使うことができ、使用後の水洗いもしやすく清潔に保てるのも魅力のひとつである。

白い「セラミックナイフ (ペディナイフ、三徳タイプ)」で コントラストをはっきりとー

黒いまな板とセットで使いたいたいのが白いナイフである。
「コントラストがはっきりするため、ナイフの位置が確認でき安全性が向上する。」
ナイフは「フラインセラムミック」の刃を採用しているため切れ味が長持ちして、食品に金属臭がつかずに調理ができやすい。
ナイフは「ペディナイフ」と三徳タイプ

フがあり、「ペディナイフ」は、食卓で果物をむく時、「三徳タイプ」は魚肉野菜などをカットする時に最適で、刃先のR部が丸い部分にも刃付けがしてあるので、飾り包丁や隠し包丁にも使え便利である。
ナイフの取り扱いについて
フラインセラムミックは、ダイヤモンドに次ぐ高度を兼ね備え、包丁として長く利用できるが、ぶつけたり落としたり、硬いものなどをカットしたりする際に、刃が折れたり書けることがある。
フラインセラムミックは、普通の砥石で研ぐことはできないが、京セラによる1回分の無料研磨サービスが付いている。



写真2：
セラミックナイフ (ペディタイプ)
販売価格：4,200円 (税込み)
サイズ：270mm×31mm×19mm
重さ：59g、刃渡り：130mm
写真3：
セラミックナイフ (三徳タイプ)
販売価格：5,250円 (税込み)
サイズ：270mm×45mm×20mm
重さ：90g、刃渡り：140mm

薬味おろしは滑り止め 付き「セラミック薬味 おろし器」



写真4：
セラミック薬味おろし器
販売価格：1,050円 (税込み)
サイズ：直径93mm×高さ21mm
重さ：110g

直径93mmの小さな「薬味おろし器」は、底に滑り止めが付いているので、本体が動かず安定している。片手でも操作ができる。
また本おろし器は、刃の高さがまちまちなので、しょうゆがも汁状にならず、おろしやすくなる。
さらに、本体のおろし金に食材の繊維がからみにくく、水で洗い流すだけで綺麗に取れるが、もし刃の部分に食材が残った場合は、木製の箸やつまみ棒などで取るとうまく取れる。

【製品の問い合わせ先】
(社福)日本点字図書館 用具事業課
直通 電話：03-3209-0751 ファックス：03-3200-4133
URL：http://www.nittento.or.jp

